



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZO GELİN ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
1 çorba kaşığı un
Tuz
50 gr margarin
2 çorba kaşığı domates salçası
8 su bardağı su
Pulbiber
Nane

Pirinç, mercimek, bulgur iyice yıkanıp süzülür. Biraz sıvı yağla unu kavur. Ardından salçayı koy kavur. Daha sonra ise pirinç, bulgur, mercimek koyup kavrulur. Düdüklü tencerede yarım saat pişirilir. Ilıdıktan sonra süzgeçten geçirilir veya blendırdan geçirilir. Tencereye alınıp bir taşım kaynatılır. Margarinle veya biraz sıvı yağla pulbiber, nane kavrulup çorbanın üzerine dökülür.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yeni Gelin Çorbası \(görsel\)](#)